NIKLAS
WEINGUT

DOXS

Alto Adige Sauvignon DOC

Un vino bianco aromatico che nasce da uve selezionate con cura. Amabile e armonico, un vino che ama l'estate, proprio come il tasso.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo verdolino
Olfatto: aroma tipico di sambuco, uva spina, paprica e pesca accompagnate da sottili note agrumate.
Gusto: beva intensa, persistente e minerale dal finale fruttato e complesso.

IN ABBINAMENTO

Il perfetto vino per accompagnare gli asparagi, consigliato anche in abbinata ad antipasti saporiti e pesce.

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo sulle buccie, vinificazione in riduzione. Fermentazione a freddo a 13 - 18 °C. Affinamento su lieviti per diversi mesi.

COLPO D'OCCHIO

Varietà delle uve ed età delle viti: Sauvignon da diversi cloni e selezioni proprie, da 10 a 35 anni.
Località: Vial, Kardatsch, da 530 a 570 m s.l.m.
Terreno: ghiaia di origine calcarea.
Forma di allevamento: Sistema a spalliera e a pergola.
Viticultura naturale integrata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 - 12 °C
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 5 anni
ALCOL 13,5 % vol
ACIDITÀ 6,3 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO < 1 g/l

TENUTA NIKLAS | Famiglia Sölva | Via delle Fontane 31 A | Caldaro, Alto Adige
T. +39 0471 963 434 | wine@niklaserhof.it | www.WEINGUT-NIKLAS.it